Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 1 maja 1926 roku. № 18

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI,
prof. Wyższej Szkoły Przemysłowej w Krakowie.

Oczyszczanie drożdży piwowarskich z bakterji.

(Ciąg dalszy).

W literaturze fachowej znajdujemy szereg prac, dotyczących stosowania kwasów zarówno organicznych, jak i mineralnych, jako antyseptyków do odczyszczania zakażonych drożdży.

Próby stosowania kwasów organicznych są już starszej daty.

W wypadkach zanieczyszenia drożdży przez sarcyny i niemożności użycia w danej chwili innych drożdży v. Huth [1]) proponuje dawać na jeden litr gąstwy drożdżowej 6 gramów krystalicznego kwasu winnego. Drożdże powinny pozostawać pod działaniem tego środka w ciągu 10 do 12 godzin. Traktowanie, takie, zdaniem wymienionego badacza, wystarcza do zupełnego zniszczenia sarcyn.

Według Matthess'a i Lindnera jednogodzinne działanie jednoprocentowego kwasu winnego zabija sarcyny i bakterje kwasu mlekowego. Postępowanie to ma jednak, zdaniem Lindnera, tę złą stronę, iż kwaśna kąpiel wpływa ujemnie na osadzanie się, co powoduje znaczne straty w drożdżach. Można jednak poniekąd temu zapobiedz, nie czekając na osadzenie się drożdży, a wyciskając z nich wodę przez gęsty worek.

Próby stosowania kwasów mineralnych do oczyszczania drożdży piwowarskich zostały omówione w pracy G. Feuersteina p. t.: „Versuche über den Einfluss von Säure auf infizierte Hefe im Laboratorium n. i d. Praxis", (Wochenschrift für Brauerei 1911 — 16).

Wymieniony autor podaje, że drożdże, słabo zanieczyszczone sarcynami, można przez traktowanie kwasami mineralnemi w odpowiedniem rozcieńczeniu oczyścić z sarcyn. Rozcieńczony 0,2% kwas azotowy, zdaniem wymienionego autora, jest skuteczny nie tylko w stosunku do sarcyn, ale również bakterji kwasu mlekowego, octowego i torul. Próby, przeprowadzone w praktyce przez tegoż badacza z zastosowaniem kwasu siarczanego, wykazały konieczność neutralizowania kwasów po uskutecznionej dezynfekcji drożdży, gdyż w przeciwnym razie drożdże osadzają się niedobrze, co powoduje znaczne straty. Traktowanie kwasami według Feuersteina nietylko usuwa obce organizmy, ale równocześnie sprawia, że drożdże odświeżają się, zyskują na sile fermentacyjnej, odporności i aromacie.

Rozważając naturę rozmaitych antyseptyków, tak licznych w obecnej dobie, i rezultaty osiągnięte przy stosowaniu wszelkich środków antyseptycznych przy robocie drożdżowej w gorzelniach, a uwzględniwszy jednocześnie specjalne wymagania i warunki browaru, zdecydowałem się również na wybór kwasu siarczanego celem przeprowadzenia laboratoryjnych prób, dotyczących przydatności i skuteczności tego kwasu jako antyseptyka do odkażania zanieczyszczonych drożdży piwowarskich.

Po dłuższym szeregu orjentacyjnych prób, dokonanych jeszcze w roku 1925, których wyniki przedstawiały się zachęcająco, postanowiłem kontynuować próby w tym kierunku z pewnym obmyślanym planem.

W zasadzie próby, których metody i rezultaty zostaną poniżej zamieszczone polegają na tem, że drożdże piwowarskie, najbardziej zakażone traktowano przez różne okresy czasu kwasem siarczanym, odpowiednio rozcieńczonym, następnie zaszczepiano niemi różne sterylizowane pożywki.

Tego rodzaju doświadczenia przeprowadzono na dwóch gatunkach drożdży, a mianowicie: na drożdżach z browaru K... i z browaru T... W dalszym ciągu będą te drożdże oznaczane jako „K" i „T".

Drożdże „K" po pobraniu z browaru w formie brei, pozostawały w naczyniu otwartem z dodatkiem wody przez 44 dni w temperaturze pokojowej, a więc przedstawiały w chwili rozpoczęcia prób materjał nader zakażony, co ujawniało się ich wstrętnym zapachem.

Drożdże „T" pozostawały w takich samych warunkach przez 24 dni, jednak nieprzyjemnego zapachu jeszcze nie wydawały.

Pożywki umieszczone w ilości 20 cm^3 w kolbkach Fräudenreicha, były przed użyciem trzykrotnie sterylizowane w parze.

Posługiwano się następującemi pożywkami:

1) brzeczka chmielowa (10^0 Ball.);

2) mieszanina brzeczki słodkiej i pożywki Bettgesa (dla hodowli sarcyn) w stosunku 1 : 1 ($9,5^0$ Ball.);

3) mieszanina, jak pod 2 rozcieńczona wodą w stosunku 1 : 1 ($4,75^0$ Ball.);

4) mieszanina brzeczki słodkiej z wodą, pochodzącą z wymoczenia śledzi w stosunku 1 : 1 ($9,8^0$ Ball.);

5) mieszanina, jak pod 4, rozcieńczona wodą w stosunku 1 : 1 ($4,9^0$ Ball.).

---

[1]) P. Lindner: Mikroskopische Betriebskontrolle in den Gärungsgewerben V aufl. 1909, str. 546, 547.

Woda śledziowa została użyta z tego powodu, iż miałem sposobność przekonać się o własności tego rodzaju pożywki, sprzyjającej rozwojowi sarcyn i innych bakterji.

Do dwóch sterylizowanych flaszek dano po 20 kropli gąstwy drożdżowej „K" i po 0,5 cm^3 osadu z piwa, zakażonego sarcyną, poczem do jednej z flaszeczek dano: 10 cm^3 sterylizowanej wody, do drugiej za 10 cm^3 rozcieńczonego kwasu siarczanego (w stosunku 1 cm^3 stężonego kwasu siarczanego o 66^0 Be, do 100 cm^3 dystylowanej wody, poczem tak przygotowany roztwór zawierał w 100 cm^3 1,785 grama czystego kwasu siarczanego).

Tak samo postąpiono przy próbach z drożdżami „T". Drożdżami, zawieszonemi w wodzie, zarówno jak i „T" zaszczepiono po jednej godzinie kolbki z pożywkami 1, 2, 3, 4 i 5, biorąc po jednej kropli materjału.

Drożdżami, zawieszonemi w kwasie siarczanym, zaszczepiono po upływie 1, 2, 3 i 7 godzin również wszystkie pożywki, biorąc za każdym razem po jednej kropli dobrze przemieszanego materjału. Zaszczepione kolbki umieszczono w termostacie przy temperaturze 25 C. i przez szereg dni badano zachowanie się pożywek makroskopowo, a następnie mikroskopowo.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Sprawozdanie z działalności C. Z. P. P. i S. w R. P. za rok 1925.

(Ciąg dalszy.)

Najważniejszą rolę w trakcie tych rozmów odegrała sprawa węgla górnośląskiego i konieczność znalezienia rynku zbytu. W konferencjach, na które byli zaproszeni przedstawiciele Centralnego Związku, brali również udział przedstawiciele przemysłu piwowarskiego czechosłowackiego z panem Zverzyną na czele. Delegaci czescy przedstawiając swoje kalkulacje starali się udowodnić, że piwa czeskie na rynku polskim będą kalkulowały się tak drogo, iż nie będą przedstawiały wielkiego niebezpieczeństwa dla przemysłu polskiego i że z tego względu można obniżyć bardzo znacznie istniejące stawki celne. Dzięki zebranym materjałom Centralny Związek potrafił udowodnić, że kalkulacje czeskie nie zupełnie odpowiadają rzeczywistości.

Według kalkulacji, przedstawionych przez reprezentanta browarów pilzeńskich przy obowiązującem ocleniu, litr piwa pilzeńskiego po cenach hurtowych kosztowałby zł. 1.83. Dane dostarczone przez związek browarów austryjackich pozwoliły podać w wątpliwość hurtową cenę pilznera. Okazało się, że na rynku wiedeńskim pilzner sprzedawany jest po 27 groszy za litr, na co musieli się zgodzić reprezentanci czescy. Również obliczenia, dotyczące przewozu, okazały się niezupełnie ścisłe, ponieważ przy obliczeniach brano pod uwagę dwunastolitrowe beczki, a nie duże i lżejsze stosunkowo beczki eksportowe o pojemności dwóch hektolitrów. Nie należy zapominać, że pilzner należy do droższych piw czeskich, że średnia cena piwa czeskiego wynosiła o wiele mniej niż 180 koron; można było ją ustalić na 120 koron czeskich za hektolitr, co wynosi 18 złotych. Jako średnią cenę krajowego piwa dla porównania przy obliczaniu ochrony celnej ad valorem Centralny Związek podał 52 złote za hektolitr. Domagając się, w razie gdyby zniżka miała dotyczyć wszystkich gatunków piwa, by obliczenia zmierzające do ustalenia ochrony celnej ad valorem zostały oparte na średniej cenie piw czeskich, t. j. na 120 koronach czeskich. Pomimo, zdawałoby się, bardzo rzeczowych i przekonywających argumentów, jakie zostały przedstawione rządowi, przeważyły potrzeby naszego przemysłu węglo-

wego i przedstawiciele Rzeczypospolitej poszli na ustępstwa nieusprawiedliwione z punktu widzenia naszego przemysłu piwowarskiego, a nawet stanowczo idące zbyt daleko, co prędzej czy później będzie musiało odbić się ujemnie, wyrażając się w bardzo niebezpiecznej konkurencji z importem czeskim. Zniżka o 60% obowiązujących stawek celnych była dla przedstawicieli Centralnego Związku stanowczo niespodzianką, której nie pozwalały przewidywać poprzedzające decyzję rozmowy z przedstawicielami Centralnego Związku.

Stanowisko Centralnego Związku w sprawie traktatu handlowego z Niemcami. W ciągu roku sprawozdawczego toczyły się z dłuższemi przerwami układy w sprawie traktatu handlowego z Niemcami. We wszystkich prawie przygotowawczych posiedzeniach brali udział przedstawiciele Centralnego Związku. Niezależnie od tego w Ministerstwie Przemysłu i Handlu został złożony memorjał, streszczający stanowisko przemysłu piwowarskiego w pertraktacjach polsko - niemieckich. Sprawa uległa dłuższej przerwie z chwilą rozpoczęcia wojny celnej z Niemcami. W piśmie z dnia 7 marca 1925 roku, skierowanem do Ministerstwa Przemysłu i Handlu stanowisko przemysłu piwowarskiego w omawianej sprawie zostało ujęte w następujący sposób:

1) w interesie przemysłu piwowarskiego jest utrzymanie na dzisiejszym poziomie cła na piwa niemieckie kierowane do Polski.

2) i uzyskanie jaknajwiększych zniżek celnych ze strony niemieckiej dla słodu, przywożonego z Polski oraz uprzywilejowanie tranzytu dla tegoż słodu.

W sprawie konieczności utrzymania na dzisiejszym poziomie ceł na piwo, Centralny Związek powołał się na argumentację, która była stosowana w związku z pertraktacjami czechosłowackiemi. Zwrócono uwagę na to, że konkurencja browarów niemieckich może stać się o wiele groźniejszą od konkurencji browarów czechosłowackich. Zgadzając się na obniżenie ceł na piwa przywożone z Niemiec, wynagrodzilibyśmy postępowanie okupantów, którzy demolowali nasze warsztaty pracy, wywozili części miedziane maszyn, stwarzając dla siebie w ten sposób bezkonkurencyjny rynek zbytu. O tem, że Niemcy pod względem ekonomicznym nie wyrzekli się jaknajdalej posuniętej ekspansji nad Wisłą, świadczy wymownie ustęp z „Allgemeine Brauer und Hopfenzeitung", Nr. 13 z dnia 16 stycznia 1925 roku, gdzie w artykule „Wirtschaftsverhandlungen mit Polen" czytamy, że dążnością ich jest wywozić od nas surowiec, a dostarczać nam gotowy produkt.

W złożonym memorjale podkreślono, że położenie przemysłu piwowarskiego w Niemczech jest stokroć lepsze pod względem kredytów, urządzeń, wyzyskania zdolności produkcyjnej i t. p. aniżeli w Polsce ze względu na co ochrona celna, o charakterze prohibicyjnym, jest koniecznością.

(Dokończenie nastąpi).

Wystawa spożywczo-hygjeniczna w Warszawie.

Sprawozdanie z wystawy spożywczo - hygjenicznej nie byłoby zupełne, gdybyśmy ograniczyli się do opisania, jaki udział w niej przyjął przemysł piwowarski.

Obecna wystawa nastręcza szereg uwag, dotyczących technicznej strony jej organizacji.

A więc przedewszystkiem szczupłość terenu. Na przestrzeni 5000 mtr², trudno było zrobić więcej niż zrobiono. Jest to okoliczność łagodząca dla komitetu organizacyjnego, ale wpłynęło to niewątpliwie na nieobecność całego szeregu firm, które nie doceniały znaczenia wystawy, organizowanej na tak małą skalę. Browary, które wzięły poważny udział w wystawie, nic nie straciły na jej szczupłości, bo z tego powodu nadają poniekąd tonu całej wystawie. Ale z punktu widzenia całokształtu naszego przemysłu spożywczego ciasnotę terenu wystawowego należy podkreślić jako stronę ujemną.

Drugim brakiem wystawy jest niewyzyskanie jej znaczenia kształcącego dla szerokich mas ludności, które powinny mieć możność przekonania się o wartości spożywczej i hygjenicznej eksponatów. W tym wypadku władze, opiekujące się zdrowiem publicznem zawiodły bardziej, niż inicjatywa prywatna. W kioskach wystawowych jest zbyt mało miejsca na umieszczenie odnośnych tablic, wykresów i wyjaśnień. Organizacje zaś przemysłowe w obecnej dobie kryzysu z trudnością mogłyby sobie pozwolić na pobudowanie własnych kiosków w tym celu. Szkoda, że Główny Urząd Zdrowia nie zajął się tą sprawą, przez co nadałby wystawie znaczenie kształcące, jakiego nie posiada. Mały kącik oficjalny, znajdujący się na wystawie, jest niewystarczający, a żywe zainteresowanie się nim publiczności świadczy, jak był potrzebny.

Do jeszcze przykrzejszych braków wystawy należą bardzo szwankujące niektóre urządzenia hygjeniczne wystawy, czego można było uniknąć przez za-

stosowanie środków dezynfekcyjnych i dezodoryzujących.

Do niemniej niemiłych zjawisk należy restauracja, znajdująca się na wystawie, która pod żadnym względem nie przypomina restauracji, jaka powinna znajdować się na wystawie spożywczo - hygjenicznej. Obok kiosków, które polecają publiczności swe wyborowe produkty, w sąsiedniej restauracji podawane są produkty wcale nie wyborowej jakości. Wszystko odbywa się na tle urządzeń, przypominających, jarmarczną budę, dziesiątego rzędu. Obok kiosków, gdzie jest podawane wyborowe piwo naszych browarów, kelner podaje piwo w takiej temperaturze, iż przypomina ono raczej ciepłą wodę, podawaną choremu, niż piwo.

Nie można również pominąć pewnego nieumiarkowania w pobieraniu dodatkowych opłat za wypożyczenie stołów, krzeseł i t. d., co, nie przysparzając wielkiego dochodu organizatorom wystawy, wywołuje niepotrzebne rozdrażnienie i niezadowolenie.

Z uwagami naszemi powstrzymaliśmy się do końca wystawy, uważając, iż nie mogą one wpłynąć na zmianę stanu rzeczy. Zresztą jesteśmy najgłębiej przeświadczeni, że na wiele ujemnych stron obecnej wystawy wpłynął brak doświadczenia i liczne trudności, nieodłączne od wszelkiego rodzaju pierwszych prób i poczynań.

ROZWÓJ PIWOWARSTWA W SZWAJCARJI.

Berneńskie pismo „Der Bund" podaje ciekawe dane, dotyczące historji i rozwoju piwowarstwa w Szwajcarji. Wyrób i spożycie piwa sięgają w Szwajcarji niepamiętnych czasów. O początkach rozwoju rzemiosła piwowarskiego w Szwajcarji wiemy bardzo mało. Do połowy XIX stulecia poza browarami klasztornemi piwowarstwo pędziło bardzo nikły żywot. Wiemy, że już od roku 830 klasztor St. Gallen produkował piwo w trzech browarach dla użytku mnichów. W Schaffhaufen w roku 1150 było 9 browarów. Do XIV wieku piwowarstwo rozwija się chociaż powolnie ale normalnie. Począwszy od XIV wieku daje się zauważyć cofanie się wstecz, a w wieku XVI przemysł piwowarski prawie zupełnie upada. W Bazylei w r. 1491 były tylko dwa browary. Dokumenty, znajdujące się w ratuszach najrozmaitszych miast, datujące z XVII i XVIII wieku stwierdzają, że starano się o pozwolenie na uprawianie rzemiosła piwowarskiego w wielu miejscach. Jednakże nie doprowadziło to do większego rozwoju piwowarstwa w tym czasie.

Założenie dwóch najstarszych, dzisiaj jeszcze istniejących, browarów w Rheinfelden i Reichenbach pod Bernem wypada na koniec XVIII stulecia. Około roku 1840 było w Szwajcarji około 30 browarów, których roczna produkcja była oceniania na 50 tys. htl. Wszystkie te browary należały raczej do domowego przemysłu i były pędzone bardzo prymitywnemi urządzeniami, przyczem piwowar sprzedawał piwo przeważnie we własnej gospodzie. Sama produkcja i wydajność były zależne od zmian pogody i temperatury. Spożycie piwa wzrastało w latach nieurodzaju na wina. W roku 1850 w Bernie, który liczył w tym czasie 25 tys. mieszkańców, było tylko 6 wyszynków piwa. Dopiero w połowie XIX stulecia piwowarstwo w Szwajcarji staje się poważnem rzemiosłem, na co przedewszystkiem wpływają gorsze urodzaje, gorsze gatunki win i wyższa ich cena. W tym czasie zaczęto wprowadzać pewne urządzenia, bardziej odpowiadające wzrastającej produkcji. Zmiany w urządzeniach i lepsze surowce pozwoliły na otrzymanie pełniejszego i trwalszego piwa. W roku 1893 według danych związku szwajcarskich browarów istniały 423 większe i mniejsze browary o wydajności 996 tys. htl. Z liczby tej 81 browarów posiłkowało się parą, 57— siłą wodną, 62 — końmi, a 223 — wyłącznie ręczną pracą. Postępująca w tym czasie koncentracja doprowadziła do zmniejszenia się liczby browarów, która w 1890 roku równała się już tylko 340. Proces ten trwał nieprzerwanie do ostatnich czasów. W roku 1907 liczba browarów spadła do 161.

Lata od 1907 do 1913 należały do złotego okresu rozwoju piwowarstwa w Szwajcarji. W roku 1911 produkcja piwa wzrosła do 3 mil. htl. i w ciągu dwóch następnych lat utrzymała się na tej wysokości.

Wybuch wojny światowej przeciął nagle dalszy rozwój przemysłu piwowarskiego, na co w pierwszym rzędzie wpłynął fakt, iż Szwajcarja sprowadzała wszystkie prawie surowce z krajów, które wywóz ich powstrzymały. Dotyczy to w szczególności jęczmienia i słodu, których dowóz w początkach 1918 roku ustał zupełnie. Następstwem tego stanu rzeczy było zmniejszenie do minimum produkcji i wzrost cen piwa. W 1918 roku wydajność wszystkich browarów równała się 20% produkcji przedwojennej. Z 40 towarzystw akcyjnych w roku 1919 tylko 13 — dawało nieznaczny dochód. Liczba browarów w końcu roku 1918 zmniejszyła się do 102.

Pomimo prób uzdrowienia powojennych stosunków, które zostały pogorszone jeszcze bardziej przez bezwzględną konkurencję, znaczna ilość browarów była zmuszona powstrzymać produkcję, proces kon-

centracyjny postępował naprzód i w końcu 1925 roku było wszystkiego czynnych tylko 66 browarów.

W chwili obecnej przemysł piwowarski zaczął się jednakże powoli podnosić. Spożycie piwa wzrasta. W roku ubiegłym 1925 wyprodukowano 1.806.000 htl. czyli 61,64% produkcji przedwojennej. Produkcja browarów szwajcarskich jest najzupełniej ograniczona do potrzeb rynku wewnętrznego, ponieważ cła, a poniekąd i rozwój przemysłu piwowarskiego u sąsiadów czynią wszelki eksport niemożliwym

---

JESZCZE W SPRAWIE KOLORU BUTELEK.

O wpływie koloru butelek na światło pisał „Przemysł Piwowarski" w Nr. 10 b. r., podając streszczenie pracy, A. Fernbacha, która się ukazała w Ann. Bras. et Dist. 1925. Ponownie w sprawie tej zamieszcza artykuł w specjalnym kwartalnym dodatku „Brewing Trade Review". Zdaniem autora artykułu, powszechnie znanym jest fakt wrażliwości piwa na światło ale przyczyna tej wrażliwości i zmian zachodzących w smaku i kolorze nie jest dotychczas znana, podobnież jak nie zdołano zbadać zjawisk zachodzących w piwie podczas działania światła.

Ażeby uniknąć szkoliwego wpływu światła próbowano przez czas dłuższy używać butelek bardzo ciemnych, prawie czarnych, ale wkrótce zorjentowano się, że butelki te nie robią dobrej reklamy piwu i zwrócono się ponownie do butelek jaśniejszych, które pozwalają oglądać zawartość w warunkach korzystniejszych.

Są browary, które używają z powodzeniem butelek ze szkała jasno-zielonego. Mają one tę zaletę, że z łatwością można zbadać stan ich czystości, ale dadzą się używać tylko do piwa bardzo odpornego na światło. Zdaniem autora artykułu najodpowiedniejszym dla butelek jest kolor ciemnego bursztynu lub brunatno - czerwonawy. Zwolennicy butelek jaśniejszych, koloru ciemnego bursztynu opierają swe poglądy na doświadczeniach medycyny, głównie okulistyki, która osobom nieznoszącym zbyt silnego światła, przepisuje okulary o szkłach koloru bursztynu, stanowczo przewyższającego wszystkie inne w tym wypadku.

„Brewing Trade Review" podaje bardzo prosty sposób badania w jakim stopniu dane szkło przepuszcza promienie świetlne. Przedewszystkiem należy nepełnić badaną butelkę płynem, którym posługują się architekci, inżynierowie i t. d. przygotowując papier do światłodruku. Płyn ten, na który składa się roztwór żelazowego cjanku potasu, cytratu żelaza i kwasu szczawiowego w pewnych stałych stosunkach, ma kolor jasno - żółty, który pod wpływem promieni słonecznych zmienia się na niebieski. Butelkę od piwa, napełniamy tym płynem w ciemni, następnie wystawiamy na działanie promieni słonecznych na przeciąg godziny. Opróżniając ją, z łatwością zauważymy w jakim stopniu szkło powstrzymało promienie świetlne, ponieważ jeżeli szkło powstrzymało promienie światła, płyn pozostanie jasno - żółty, w przeciwnym razie będzie mniej lub więcej niebieski.

WYRÓB SŁODU CZECHOSŁOWACKIEGO Z JĘCZMIENIA POLSKIEGO.

Powyższą sprawę omawiają dwa pisma czeskie: jedno wydawane po niemiecku pod nazwą „Die Wirtschaft", drugie czeskie „Pozor". Obydwa wymienione pisma wyrażają obawę, że na przyszłość czechosłowackiego przemysłu słodowniczego mogą mieć bardzo ujemny wpływ praktyki znacznej części słodowni, które posługują się sprowadzanym do Czechosłowacji głównie z Polski surowcem. W ciągu ostatniego roku przerobiono w słodownicach czeskich o 1500 wagonów więcej polskiego jęczmienia niż w roku zeszłym. Do wyrobu słodu sprzedanego pod nazwą czechosłowackiego zużyto prócz jęczmienia mejscowego przeszło 5.500 wag. jęczmienia polskiego. Takie postępowanie jest kwestjonowane przez wymienione pisma, które uważają, że słód, na którego produkcję złożyło się 61% jęczmienia polskiego, a tylko 39% jęczmienia czeskiego nie może być nazywany słodem czechosłowackim.

PIWOWARSTWO W BUŁGARJI.

Przeciętna roczna produkcja piwa w Bułgarji w ostatnich latach wynosi około 200.000 hl. czyli 4 l. na głowę. W roku 1921 było 15 browarów czynnych, które wyprodukowały 204.951 hl., w roku 1922 — 190.495 hl., w roku 1923 — 202.561 hl., w roku 1924— 210.000 hl. Czynnych było 16 browarów.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Dnia 22 kwietnia odbyło się Nadzwyczajne Ogólne Zebranie Związku Właścicieli Browarów w Polsce. Przewodniczył p. A. Osterman. Zjazd był dość liczny ze względu na doniosłość spraw wniesionych na porządek dzienny. Wobec wzrastających cen chmielu i jęczmienia, ceny piwa zostały zmienione na terenie działalności Związku Właścicieli Browarów. Na delegatów do C. Z. P. P. i S. na ogólne zebranie wybrano p. A. Ostermana i p. J. Zielińskiego.

Dnia 23 kwietnia odbył się Zjazd Delegatów C. Z. P. P. i S. Z ramienia Związku Browarów Małopolski, Śląska Górnego i Cieszyńskiego, jako delegat przybył p. Ludwik Żeleński ze Lwowa. Związek Właścicieli Browarów w Polsce reprezentowali delegaci p. A. Osterman i p. J. Zieliński. Mandat Związku Browarów na Polskę Zachodnią reprezentowali członkowie Zarządu pp.: S. Nożyński i Fr. Kaczmarek. Do Komisji Rewizyjnej wybrano pp.: A Ostermana, J. Zielińskiego i J. Waberskiego. Na skarbnika wybrano p. W Bogusławskiego.

Na wystawie spożywczo - hygjenicznej jury konkursowe w dniu 21 kwietnia, przystąpiło do oceny eksponatów. Ostateczna decyzja w sprawie rozdzielenia odznaczeń, wydana będzie 30 kwietnia. Nie wątpimy, że pokaźna ilość nagród przypadnie wystawiającym browarom.

Rozporządzenie wykonawcze, obejmujące całokształt przepisów prawnych o handlu piwem, o którem wspominaliśmy w Nr. 13 i 14, opracowane przez Ministerstwo Skarbu na prośbę i podług projektu C. Z. P. P. i S., od połowy marca „utknęło" w Głównym Urzędzie Zdrowia i do dziś oczekuje załatwienia. Wszelkie wysiłki, mające na celu przyspieszenie ogłoszenia, niestety, nie dają żadnych wyników.

W sprawie „zaników" do tej pory, otrzymaliśmy tylko 42 odpowiedzi. Czekamy na dalsze.

W ostatniej chwili dowiadujemy się, że Związek Właścicieli Browarów cofnął decyzję w sprawie zmiany cen.

CENY JĘCZMIENIA.

Poznań.	23/IV.	29 — 31 zł.
	26/IV.	29 — 31 zł.
Grudziądz.	22/IV.	30 — 33 zł.
	23/IV.	30 — 32 zł.
	26/IV.	30 — 31 zł.
Lwów.	22/IV.	25 — 26 zł.
	26/IV.	24,50 — 25,50 zł.
	27/IV.	25,50 — 26,50 zł.
Łuck.	26/IV.	25 — 25,50 zł.
Równe.	27/IV.	25 — 26 zł.
Berlin.	22/IV.	19,90 — 21 Mk. n.
	23/IV.	19,80 — 21,30 Mk. n.
	24/IV.	19,50 — 21 Mk. n.
	27/IV.	19,50 — 21 Mk. n.
Hamburg.	27/IV.	Dunaj 9,65 hfl., Malt. barley 9,70 hfl.
Praga.	27/IV.	Tendencja osłabiona. Rynk. 135 — 140 kč., wyb. 152 — 155 kč.
Chicago.	26/IV.	57 — 76 cts. za bushel.
Winnipeg.	27/IV.	Na maj 66 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Warszawa.	26/IV.	Notowano I A 160 dol., I B 150 d., II 125 d
Lwów:	24/IV.	Tendencja zwyżkowa. Notowano od 125—145 dol. am. zależnie od jakości.

CENY SŁODU.

Lublin.	28/IV.	Notowano w tranzakcjach: wyb. (z gwarancją) 0,60, dobry (lecz bez analizy) 0,55 do 0,60, średni 0,60 w złotych za 1 kg. wagi netto franco stacja załadowcza wyłącznie za gotówkę.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.